

Chochete

von

Danny

8. August 2022

Amuse-Bouche

Bruschetta mal anders

Menu

Zuppa di Funghi

Carpaccio di Zucchini

Scaloppine di Vittello con Porri e Arancia Sanguinello

Risotto di Carota e Sedano Rapa

Tartelettes mit frischen Früchten

Weine

Arneis « Langhe »

Roberto Sarotto

Pinot Noir Barrique

AOC Aargau

Meinrad Steimer Wettingen

Amuse-Bouche

Bruschetta mal anders

Zutaten

- 1 Baguette
- 4 EL Olivenöl
- 75 gr. Pinienkerne
- 4 Kugeln Büffelmozzarella
- 4 Feigen
- 100 gr. Rucola
- 50 ml Balsamico-Glasur
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Baguette in ca. 24 Scheiben schneiden. Das Brot auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Das Brot ca. acht Minuten im Backofen goldbraun rösten.

Eine trockene Bratpfanne erhitzen und die Pinienkerne ca. drei Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Jede Kugel Mozzarella in sechs Scheiben und jede Feige in sechs Spalten schneiden. Auf jede Scheibe Brot etwas Rucola, eine Scheibe Mozzarella und eine Feige legen. Zickzackförmig etwas von der Balsamico-Glasur darüber geben und mit den Pinienkernen verfeinern. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Vorspeise

Zuppa di Funghi

Zutaten für 4 Personen:

- 30 g getrocknete Steinpilze (porcini)
- 4 EL natives Olivenöl extra, plus etwas mehr zum Beträufeln
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stange Stangensellerie, fein gehackt
- 1 grosse Karotte, fein gewürfelt
- Nadeln von 2 Rosmarinzweigen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 750 ml Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 50 g Pancetta, gewürfelt
- 180 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten
- Meersalz (nach Belieben)

Zubereitung:

Die getrockneten porcini in einer Schüssel mit warmem Wasser bedecken und einweichen. Inzwischen das Gemüse zubereiten.

3 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Karotte, die Hälfte des Rosmarins und des Knoblauchs zugeben und 3 Minuten anschwitzen. Die porcini abseihen (das Einweichwasser aufbewahren), grob hacken, in den Topf geben und weitere 2 Minuten sautieren. Das Einweichwasser und die Gemüsebrühe zufügen und 8 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Butter und 1 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen. Pancetta, restlichen Rosmarin und Knoblauch zufügen und 1 Minute anschwitzen, Die Champignons hineingeben, leicht salzen und 5-6 Minuten sautieren, bis sie rundum angebräunt sind.

Gemüse und Brühe im Mixer fein pürieren, Auf 4 Schüsseln verteilen, die Champignon-Pancetta-Mischung daraufgeben und mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Vorspeise

Carpaccio di Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 1 EL fein gehackte Minzenblätter, plus einige Blätter zum Garnieren
- 50 g Granatapfelkerne
- 30 g Pecorino, gehobelt

Zubereitung:

Die Zucchini mit einem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Streifen schneiden und bereitstellen.

Olivenöl, Weissweinessig, Knoblauch und Minzeblätter vermengen, mit etwas Salz abschmecken und 1 Minute verquirlen, bis die Mischung leicht andickt.

Zucchiniestreifen in das Dressing tauchen und auf einem Servierteller anrichten. Den Rest darübergießen. Mit den Granatapfelkernen und den Pecorinospänen bestreuen, mit den restlichen Minzblättern garnieren und servieren.

Hauptgang

Scaloppine di Vittello con Porri e Arancia Sanguinello

Zutaten für 4 Personen:

- 5 kleine Bio-Blutorangen
(Abrieb von 2, Saft von 1 Blutorange, die restlichen 4 in Filets zerteilen)
- 2 EL Weizenmehl
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Kalbsschnitzel (à ca. 100 g)
- 120 g Butter
- 2 Lauchstangen, geputzt und in feine Ringe geschnitten
- 4 frische Thymianzweige
- 100 ml Weisswein

Zubereitung:

Den Orangenabrieb in einer Schüssel mit dem Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel auf ein Küchbrett legen und, falls nötig, mit dem Fleischklopfer flachklopfen. In der Mehlmischung wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.

Die Hälfte der Butter bei mittlerer Temperatur in einer grossen Pfanne zerlassen. Lauch zufügen und 1 Minute anschwitzen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Restliche Butter bei mittlerer Temperatur in derselben Pfanne zerlassen, Thymian zugeben und 1 Minute anschwitzen, bis er sein Aroma entfaltet. Hitze erhöhen und Schnitzel von beiden Seiten leicht anbraten. Dabei achten, dass das Fleisch nicht anbrennt. Wein dazugiessen und zur Hälfte reduzieren lassen. Lauch wieder in die Pfanne. Blutorangensaft und die Hälfte der Orangenfilets zufügen und 1 Minute garen, bis die Sauce andickt. Fleisch herausnehmen, auf einer Platte anrichten und die Sauce darüber giessen. Mit den restlichen Orangenfilets garnieren und sofort servieren.

Hauptgang

Risotto di Carota e Sedano Rapa

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Karotten, geschält und gerieben
- 200 g Knollensellerie, geschält und gerieben (abgewogen)
- 340 g Risottoreis *arborio*
- 100 ml Weisswein
- 1.5 l heisse Brühe
- 40 g geriebener Parmesan, plus zum Servieren
- 1 Handvoll Petersilie

Zubereitung:

Die Hälfte der Butter und das Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einem grossen Topf mit schwerem Boden erhitzen. Zwiebel, Karotten und Knollensellerie zugeben und 4-5 Minuten anschwitzen. Den Reis zufügen und vermengen, bis er gut mit Öl bedeckt ist. Den Wein hineingiessen und kochen bis er vor Reis aufgesogen wurde. Dann einige Schöpflöffel heisse Brühe zugeben und umrühren, bis der Reis sie aufgenommen hat. 17-20 Minuten abwechselnd Brühe zugiessen und rühren bis das Risotto al dente ist.

Vom Herd nehmen, restliche Butter und Parmesan zugeben und gut vermengen. Die Petersilie untermischen, nach Belieben mit extra Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Dessert

Tartelettes mit frischen Früchten

Zutaten für 8 Personen:

- 350 g gemischte Früchte (rote Johannisbeeren, Pflaumen, Aprikosen, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, Physalis, ...)
- 1 Päckchen Tortenguss fix klar
- 250 ml Wasser

Für den Zuckerteig:

- 250 g Mehl, Type 405
- 150 g Butter
- 100 g feinsten Zucker
- 3 g Salz
- 50 g Ei

Für die Diplomatencreme

- 3 g Blattgelatine
- 125 ml Milch
- ¼ Vanilleschote
- 20 g Eigelb
- 30 g feinsten Zucker
- 15 g Speisestärke
- 125 g flüssiger Schlagsahne

Zubereitung:

Zuckerteig:

Das Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Stücke geschnittene Butter hineingeben. Butter und Mehl zwischen den Händen rasch zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Je kürzer die Butter bearbeitet wird, desto besser die Konsistenz des fertigen Gebäcks.

Den Zucker und das Salz dazugeben. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und untermischen. Mit Hilfe einer Teigkarte zu einem homogenen Teig zusammenfügen, aber auf keinesfalls kneten.

Den Teig zu einer dicken Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und vor dem Ausrollen etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen. Gefettete Tarteletteringe mit 6 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und mit dem Teig auskleiden. Etwa 15 Minuten blindbacken und anschliessend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Diplomatencrème:

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen.

In einem Topf die Milch mit dem ausgekratzten Vanilliemark erhitzen.

Eigelb, Zucker und Speisestärke in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Sobald die Milch zu kochen beginnt, die Hälfte unter die Eigelbmasse rühren. Zu der restlichen Milch in den Topf giessen, aufkochen und unter ständigem Schlagen mit den Schneebesen 2-3 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen einrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Sahne cremig-steif schlagen. Die abgekühlte aber noch nicht fest gewordene Crème mit dem Schneebesen glattrühren und die geschlagene Sahne mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Fertigstellen:

Die Teigböden dreiviertelhoch mit der Diplomatencrème füllen. Die Früchte kuppelförmig darauf anordnen. Den Tortenguss mit kochendem Wasser verrühren und mit einem Pinsel auf die Früchte streichen. Zum Schluss die Physalis auf die Fruchtekuppel setzen.